



# Perníkové sušenky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku, kypřicí prášek do perníku, cukr a vanilínový cukr. Přidáme vejce, máslo nebo margarín a vypracujeme ručně hladké těsto. Na pomoučené pracovní desce vyválíme těsto o tloušce asi 4 mm. Pomocí formiček vykrájíme různé tvary a položíme na plech vyložený papírem na pečení.
- 2 Sušenky potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a ozdobíme půlkou mandle. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 12 minut**

- 3 Sušenky necháme vychladnout a uložíme do uzavíratelné nádoby.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
formičky na vykrajování

### Na těsto:

280 g hladká mouka  
1 balíček Kypřicí prášek do perníku  
Dr. Oetker  
180 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
2 ks vejce  
140 g máslo nebo margarínu  
změkklého

### Na potřeni:

1 ks vejce

### Na ozdobení:

1 balení mandle půlených

